# Breville®

*Handy Mix Digital™*

Instruction Book - Livret d'instructions




**Suits all BHM500XL models**
**Pour tous les modèles BHM500XL**

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your new Breville
Handy Mix Digital™

# CONTENTS

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

# IMPORTANT SAFEGUARDS




## READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor housing in water or any other liquid.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Always make sure the appliance is completely and properly assembled before operation. Refer to the assembly and operation section of this book.
- Always ensure that the attachments are securely fitted onto the motor body before operation. Follow the instructions provided in this book.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the attachments during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the appliance.
- Only use the whisk, beaters and dough hooks supplied with the appliance.
- The whisk should be used without any other attachment.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- Always ensure the appliance is unplugged from the power outlet before attempting to attach any of the accessories.
- Do not remove the appliance from ingredients during operation. Ensure the 'ON/OFF' switch is in the 'OFF' position and the motor has completely stopped before removing.
- Handle the attachments with care. Never place your fingers inside a mixing bowl or near attachments during use.
- Always ensure the appliance is turned off by moving the 'ON/OFF' switch to the 'OFF' position. Remove the plug from the power outlet. Ensure the motor, whisk, beaters and/or dough hooks have completely stopped if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not operate this appliance continuously for more than 10 minutes. Allow the motor to rest between each use.
- Do not operate this appliance continuously with heavy loads for longer than 1 minute at a time as this can cause overheating. Allow the motor to cool for at least 1 minute between each use.

- If food becomes lodged in or around the attachments, turn the appliance off by moving the 'ON/OFF' switch to the 'OFF' position. Remove the plug from the power outlet. Ensure the motor, whisk, beaters and/or dough hooks have completely stopped before pressing the EJECT button to remove the attachments. Use a spatula to dislodge the food before continuing.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a relatively short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords or extension cords are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# KNOW

your Breville Handy Mix Digital™

# KNOW YOUR BREVILLE HANDY MIX DIGITAL™




A. **Soft Touch Finish**

B. **Attachment Sockets**

C. **Stainless Steel Flat Beaters**

D. **Non-Tip Heel Rest**

E. **Attachment 'EJECT' Button**

F. **'ON/OFF' Switch**

G. **'Decrease Speed' Button**

H. **'Increase Speed' Button**

I. **Backlit LCD**
Displays the count-up timer & selected speed.

J. **'TURBO' Button**

K. **Stainless Steel Wire Whisk**

L. **Stainless Steel Dough Hooks**

# OPERATING

your Breville Handy Mix Digital™

## OPERATING YOUR BREVILLE HANDY MIX DIGITAL™

### BEFORE FIRST USE

Remove and safely discard any packaging material and promotional stickers before using the appliance for the fist time. Wash the whisk, beaters and dough hooks in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The whisk, beaters and dough hooks are also dishwasher safe. Wipe the motor body with a damp cloth then dry thoroughly.

**NOTE**

**When first using your hand mixer, you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with time.**

### USING THE HAND MIXER

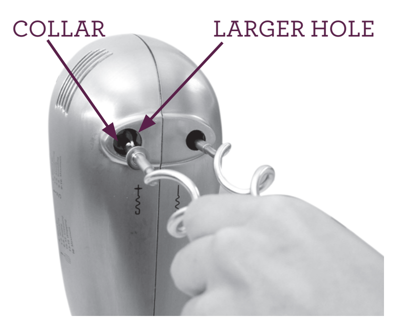
**Step 1**

Ensure the 'ON/OFF' switch is in the 'OFF' position and the power cord is unplugged from the power outlet.

**Step 2**

Align the desired attachment shaft (whisk, beaters, dough hooks) with the attachment sockets on the underside of the hand mixer. Push firmly, turning slightly if required, until they click into place.

The attachment shaft with collar should be inserted into the larger hole, while the attachment shaft without collar should be inserted into the smaller hole.




**NOTE**

**The whisk shaft has a collar and should be inserted into the larger attachment socket. Do not insert the wire whisk by holding the wire end as this may cause damage to the wires. Do not use the whisk with any other attachment.**

**Step 3**

Select a mixing bowl large enough to accommodate the attachments, as a bowl that is too small will damage the attachments. Add ingredients to the mixing bowl as directed in the recipe.

**Step 4**

Insert the power plug into a 110/120V power outlet.

**Step 5**

Place the attachment (whisk, beaters, dough hooks) into the ingredients inside the mixing bowl. To commence mixing, move the 'ON/OFF' switch to the 'ON' position. Push the 'Increase Speed' ⊕ button until you have reached the required speed. If you wish to make the speed slower at any time, push the 'Decrease Speed' ⊖ button.

The LCD screen will display the selected speed as well as the mixing time that has elapsed.

**NOTE**

**Always begin mixing on a lower speed setting to prevent splattering, increasing to the desired speed for the mixing task.**

**Step 6**

Move the hand mixer in a slight circular action during mixing to allow the attachments to efficiently mix the ingredients. Stop the hand mixer intermittently and use a plastic spatula to scrape down the sides of the mixing bowl, then continue mixing.

**NOTE**

To stop mixing at any time, move the 'ON/OFF' switch to the 'OFF' position or decrease the speed to '0'.

**NOTE**

Always turn the hand mixer 'OFF' if you need to scrape down the bowl during use.

**NOTE**

Avoid allowing the attachments to hit against the side of the mixing bowl while the hand mixer is operating as this will result in damage to the attachments.

 ***CAUTION***

*Ensure the hand mixer is switched off and unplugged from the power outlet before inserting the attachments.*

 ***CAUTION***

*Avoid contact with attachments during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the attachments to prevent personal injury or damage to the hand mixer.*

**Step 7**

When mixing is complete, move the 'ON/OFF' switch to the 'OFF' position then unplug the power plug from the power outlet.

**Step 8**

Remove the attachments by pressing the EJECT button while grasping the attachment shafts. The attachments will be released automatically. DO NOT try to pull the attachments out of the sockets without pressing the EJECT button.

## TURBO BOOST FUNCTION

Pressing the 'TURBO' button while mixing provides an extra burst of power (overriding the speed setting being used). Press the 'TURBO' button and hold it down for no more than 30 seconds to avoid overheating. After the 'TURBO' button has been used, always turn the hand mixer off and allow it to cool for a few minutes before using again.

## TIMER FUNCTION

Many recipes will tell you to mix, beat or whisk ingredients together for a certain amount of time. Your hand mixer has a timer function which allows you to see how long you have been mixing. Once you begin operating the hand mixer, the timer will automatically start counting. Once the hand mixer is switched off, the timer will automatically return to 00:00.

# CARE & CLEANING

your Breville Handy Mix Digital™

## CLEANING

**Step 1**

Before cleaning, ensure the 'ON/OFF' switch is in the 'OFF' position and the power plug is unplugged from the power outlet.

**Step 2**

Press the EJECT button and remove the attachments.

**Step 3**

Use a rubber spatula to remove any mixture remaining on the attachments. Wash the whisk, beaters or dough hooks in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The attachments may also be washed in the dishwasher. Do not allow the attachments to soak in water for an extended period of time as this may damage the metal finish.

**NOTE**

**Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the attachments as these may scratch the surface.**

**Step 4**

Wipe the motor body with a damp cloth and dry thoroughly. Polish with a soft dry cloth.

**Step 5**

Wipe any excess food particles from the power cord.



***CAUTION***

***Never immerse the hand mixer, power cord or power plug in water or any other liquid.***

## STORAGE

Always unplug the hand mixer from the power outlet before storage. Wrap the power cord around the motor body. Stand the motor body upright on its heel rest. Safely store the attachments to avoid damage.

# MIXING GUIDE

for your Breville Handy Mix Digital™

## MEASURING AND WEIGHING INGREDIENTS

### Weighing Scales

For consistent results it is recommended to use weighing scales if possible as they provide greater accuracy than measuring cups. Place a container onto the scale, tare (or zero) the scales, then spoon or pour ingredients in until the desired weight is achieved.

### Dry Measuring Cups and Spoons

For dry ingredients, use nested plastic or metal dry measuring cups and spoons. Do not use tableware cups or spoons. It is important to spoon or scoop the dry ingredients loosely into the cup. Do not tap the cup or pack the ingredients into the cup unless otherwise directed eg. packed brown sugar. This extra amount can affect the critical balance of the recipe. Level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle.

When using measuring spoons for either liquid or dry ingredients such as yeast, sugar, salt, dry milk or honey, measurements should be level, not heaped.

### Liquid Measuring Cups

For liquid ingredients, use transparent plastic or glass liquid measuring cups with the measurements marked clearly on the side. Do not use non-transparent plastic or metal measuring cups unless they have measurement markings on the side. Place the cup on a horizontal flat surface and view markings at eye level. The level of the liquid must be aligned to the appropriate measurement mark. An inaccurate measurement can affect the critical balance of the recipe.

**NOTE**

**Do not use tableware, cups or spoons when measuring ingredients.**

A speed indicator is conveniently printed on the motor body with the suggested mixing tasks for each speed setting. Use this in combination with the tables below:

## USING THE BEATERS

| SPEED SETTING | MIXING TASK | FOR |
|---|---|---|
| 1-5 | Light Mixing | Dressings, sauces, adding ingredients like nuts, chocolate chips, dried fruit etc. |
| 6-10 | Beating | Custards, icings, packet mixes, light batters |
| 11-16 | Creaming | Butter and sugar, cream cheese, heavy batters |

## USING THE DOUGH HOOKS

| SPEED SETTING | MIXING TASK | FOR |
|---|---|---|
| 1-3 | Combining | Pastry |
| 4-5 | Mixing | Biscuit dough |
| 6-8 (MAX) | Kneading | Bread dough |

### ⚠ CAUTION

***Do not exceed speed 8 when using the dough hook attachments.***

## USING THE WHISK

| SPEED SETTING | MIXING TASK | FOR |
|---|---|---|
| 1-7 | Whisking | Dressings, sauces, puddings |
| 8-12 | Creaming | Butter and sugar, egg yolks |
| 13-16 | Whipping | Beating cream, egg whites/meringues, marshmallow |

# RECIPES

## SOUFFLE FRENCH OMELETTE WITH HAM & HERBED CHEESE

Serves 4

### INGREDIENTS

2 tablespoons butter
4oz/120g ham, thinly sliced
2 tablespoons finely snipped chives
1 tablespoon chopped parsley
1 medium tomato
4 eggs, separated
2 tablespoons milk
1 teaspoon mild English mustard
¼ teaspoon salt, optional
½ cup grated tasty cheese

### METHOD

1. Melt butter in frypan on medium heat.
2. Sauté the ham, chives, parsley and tomato for 2 minutes. Remove and set aside.
3. Combine egg yolks, milk, mustard and salt in small bowl and using the whisk attachment, select speed 2 and whisk until combined. Clean and thoroughly dry the whisk before using in Step 4.
4. In a separate, clean and dry bowl, whip the egg whites on speed 13 (start on a low speed and slowly increase to the higher speed) until soft peaks form and whites are light and fluffy.
5. Fold egg whites through combined egg yolk mixture.
6. Heat frypan over medium heat. Pour egg mixture evenly into frypan and cook until omelette puffs and base of omelette is golden and crisp.
7. Sprinkle with sauteed filling. Fold omelette in half and sprinkle with grated cheese.

*Slice into four large slices and serve with salad.*

## FLUFFY SMOKED SALMON CREAMED EGGS

Serves 2

### INGREDIENTS

4 eggs
½ cup/125ml thickened cream
Freshly ground black pepper, optional
2 tablespoons butter
5oz/150g smoked salmon, roughly chopped
2 tablespoons finely snipped chives, for serving

### METHOD

1. Place eggs and cream into a small bowl and using the whisk attachment, whisk on speed 6 until light and fluffy. Season with pepper.
2. Melt butter in frypan. Pour egg mixture into hot pan, stir until mixture has thickened slightly.
3. Stir in chopped salmon, then cover with a lid until eggs are firm, light and fluffy.

*Sprinkle with chives and serve.*

## SPICY PIKELETS (SPICY DOLLAR PANCAKES)

Makes 12

### INGREDIENTS

1 cup/150g all purpose flour
2 teaspoons baking powder
¼ cup brown sugar
1 teaspoon ground ginger
½ teaspoon ground cinnamon
¼ teaspoon ground mixed spices
2 eggs, lightly beaten
1 tablespoon honey
1 cup/250ml milk
3 tablespoons butter, melted
Extra butter, for greasing

### METHOD

1. Sift flour, baking powder, sugar and spices into a mixing bowl.
2. Using the beater attachments, select speed 2 and gradually add eggs, honey, milk and butter.
3. Increase to speed 6 until a creamy consistency is formed or ingredients are smooth.
4. Allow mixture to stand for 5 minutes.
5. Heat a little extra butter in a frypan over medium heat and spoon 6 tablespoons of mixture about 1.5 inches (4cm) apart into the frying pan.
6. Cook over a medium heat until golden and bubbles appear in pikelets, turn and cook other side until golden. Repeat with remaining batter.

## CRÊPES

Makes 10 – 12

### INGREDIENTS

1½ cups/225g all purpose flour
Pinch of salt
1 teaspoon vanilla essence
3 eggs, lightly beaten
1¼ cup/312ml milk
2 tablespoons butter, melted
1 tablespoon oil, for greasing

### METHOD

1. Sift flour and salt into a mixing bowl. In a separate bowl, combine the vanilla essence, eggs, milk and butter.
2. Using the beater attachments, select speed 3 and gradually add the egg mixture to the flour mixture.
3. Increase to speed 6 and beat well until smooth and free of lumps.
4. Lightly grease a crêpe pan. Heat pan over a moderate heat.
5. Pour sufficient batter into pan to cover evenly, but not too thick. Swirl pan to coat thinly with mixture. Crêpes cook quickly; overcooking causes crêpes to toughen.
6. Turn crêpe and cook other side until golden.

*Serve crêpes drizzled with lemon juice and dusted with powdered sugar.*



BHM500XL_IB_A10.indd 18 17/09/10 11:07 AM

## WAFFLES

Makes approximately 10 waffles

### INGREDIENTS

3 eggs, separated
1½ cups/375ml milk
2¼ cups/337g all purpose flour, sifted
2¼ teaspoons baking powder
1 cup bakers sugar
4 tablespoons butter, melted

### METHOD

1. Using the beater attachments, select speed 3 and beat egg yolks and milk lightly, until well combined.
2. Gradually add sifted dry ingredients, beat until smooth.
3. Add melted butter. Beat until well combined.
4. Using the whisk attachment, whisk egg whites on speed 13, in a clean mixing bowl until light and fluffy.
5. Fold egg whites through prepared batter until well combined.
6. Spoon ½ cup of batter into the center of a preheated waffle maker.
7. Close waffle lid and cook until golden brown. Cooking time approximately 4 minutes.
8. Repeat with remaining mixture.

## PANCAKES

Makes approximately 8-10 pancakes

### INGREDIENTS

1 cup/150g all purpose flour, sifted
Pinch of salt
1 egg
1¼ cups/312ml milk
2 tablespoons butter, for greasing

### METHOD

1. Combine flour, salt, egg and milk in a mixing bowl. Using the beater attachments, select speed 4-6 and beat until well combined and smooth.
2. Heat frying pan, lightly grease with a little butter, and pour a small quantity of batter into frying pan, swirl to cover base of pan.
3. Cook over a medium heat until bubbles come to the surface and break.
4. Carefully turn the pancake and cook other side until golden brown.
5. Remove from pan. Continue with remaining batter until all the batter is used.

*Serve pancakes with fruit and ice cream.*

## PLAIN SCONES

### INGREDIENTS

2 tablespoons butter
2 cups/300g self-rising flour, sifted
1 cup/250ml skim milk
Pinch of salt
Extra self-rising flour, for kneading
Extra milk, for glazing

### METHOD

1. Using the beater attachments, select speed 2 and cream butter until soft.
2. Add half the flour and mix well on speed 2.
3. Add remaining flour, salt then gradually add milk. Mix to form soft dough on speed 2. Do not over mix.
4. Raise and lower beaters throughout mixing to assist in combining the mixture.
5. Turn dough onto a lightly floured board and knead lightly.
6. Cut into desired shapes and place close together on a lightly greased baking tray. Brush scone tops lightly with a little extra milk.
7. Bake in a hot oven 425°F (220°C) for 10-15 minutes or until golden.

## PUMPKIN SCONES

### INGREDIENTS

4 tablespoons butter
2 tablespoons sugar
1 egg, lightly beaten
1 cup/250g mashed, cooked pumpkin, well drained
¼ cup/60ml milk
2 cups/300g self-rising flour, sifted
Pinch of salt
1 teaspoon ground cinnamon
Extra self-rising flour, for kneading
Extra milk, for glazing

### METHOD

1. Using the beater attachments, select speed 2 and cream butter until soft.
2. Increase to speed 3 and gradually add sugar and egg until just combined.
3. Add pumpkin, reduce to speed 2, add milk, flour and spices alternately. Do not over mix.
4. Raise and lower beaters throughout mixing to assist in combining the mixture.
5. Turn dough onto a lightly floured board and knead lightly.
6. Cut into desired shapes and place close together on a lightly greased baking tray. Brush scone tops lightly with a little extra milk.
7. Bake in a hot oven 425°F (220°C) for 10-15 minutes or until golden.

## CHEESE AND BACON SCONES

### INGREDIENTS

3 tablespoons butter
2 cups/300g self-rising flour, sifted
1 cup/250ml skim milk
3 tablespoons French Onion soup mix
Extra self-rising flour, for kneading
3 rashes bacon, cooked, finely diced
¾ cup finely grated cheddar cheese

### METHOD

1. Using the beater attachments, select speed 2 and cream butter until soft.
2. Add half the flour and mix well on speed 2.
3. Add remaining flour, soup mix then gradually add milk. Mix to form soft dough on speed 2. Do not over mix.
4. Raise and lower beaters throughout mixing to assist in combining the mixture.
5. Turn dough onto a lightly floured board and knead lightly.
6. Press or roll out to form an 8 inch (20cm) round. Place on a lightly greased baking tray. Mark into 8 equal portions.
7. Sprinkle evenly with bacon and cheese.
8. Bake in a hot oven 425°F (220°C) for 10-15 minutes or until golden.

## FRUITY TEA CAKES

### INGREDIENTS

1 cup mixed fruit medley
¾ cup light brown sugar, firmly packed
2 tablespoons butter
1 cup/250ml boiling water
2 eggs
2¼ cups/337g self-rising flour, sifted
1 teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon ground mixed spice
Icing sugar, for dusting

### METHOD

1. Combine the fruit, sugar, butter and water in a mixing bowl. Using the beater attachments, select speed 1 and mix well, cool slightly.
2. Select speed 3 and gradually add eggs, flour and spices into fruit mixture. Mix until well combined.
3. Spread the mixture into a greased and lightly floured 8 inch (20cm) loaf pan.
4. Bake in a moderate oven 350°F (180°C) for 45 minutes or until cooked and golden brown.
5. Cool in pan for 5 minutes, turn out and cool on rack.

*Dust lightly with icing sugar*

## SPEEDY BANANA LOAF

### INGREDIENTS

1 stick butter, melted
½ cup sugar
2 eggs
2 bananas, peeled and mashed
1 teaspoon vanilla essence
1½ cups/225g self-rising flour, sifted
1 teaspoon grated lemon rind
½ cup/125ml milk

### METHOD

1. Using the beater attachments, select speed 6 and cream butter and sugar in a mixing bowl until creamy and fluffy.
2. Gradually add the eggs, mashed banana and vanilla essence.
3. Add alternately the milk, flour and lemon rind.
4. Reduce to speed 3 and beat for 5 minutes.
5. Pour into a lightly greased 9 inch (23cm) loaf pan.
6. Bake in a moderate oven 350°F (180°C) for 25-30 minutes or until golden brown.
7. Cool in pan for 5 minutes, turn out and cool on rack.

.

## BASIC WHITE BREAD

### INGREDIENTS

1 cup/250ml water
1 tablespoon vegetable oil
1 teaspoon salt
1 tablespoon sugar
2⅓ cups/350g bread flour
1 teaspoon bread improver
1 tablespoon milk powder
1¼ teaspoons active dry yeast
Extra flour, for kneading

### METHOD

1. Place the water, oil, and then all the dry ingredients into a mixing bowl.
2. Using the dough hook attachments, select speed 1 and mix for 1 minute.
3. Remove the dough and place onto a floured surface to knead. Knead to a pliable dough.
4. Insert the dough into a lightly greased bowl, cover with plastic wrap and place in a warm position until the dough has doubled in size.
5. Remove the dough and knead to de-gas, reshape and place into a lightly greased 9 inch x 4.5 inch (23cm x 12cm) loaf pan.
6. Cover the dough lightly and place the pan into a warm position until the dough has doubled in size.
7. Bake in a moderately hot oven 400ºF (200ºC) for 25-30 minutes.

### NOTE

**If the dough is too dry add an extra 1-2 teaspoons water, if too sticky add an extra 1-2 tablespoons of flour.**

## BASIC BUTTER CAKE

### INGREDIENTS

1 stick butter, softened
¾ cup bakers sugar
½ teaspoon vanilla essence
2 eggs
2 cups/300g self-rising flour, sifted
½ cup/125ml milk
1 quantity Vanilla Icing

### METHOD

1. Using the beater attachments, select speed 2 and cream butter and sugar until soft.
2. Add vanilla then gradually add eggs one at a time, beating well after each addition.
3. Lightly fold flour and milk alternately into prepared mixture to form a smooth consistency.
4. Spoon mixture into a well greased 9 inch (23cm) loaf pan.
5. Bake in a moderate oven 350°F (180°C) for 45 minutes until golden brown.
6. Turn onto a wire rack to cool.

## VANILLA ICING

### INGREDIENTS

1 tablespoon butter, softened
1 cup powdered sugar
1 teaspoon vanilla essence
1-2 tablespoons warm milk

### METHOD

1. Combine butter, powdered sugar, vanilla and milk in a small mixing bowl.
2. Using the beater attachments, select speed 2 and cream butter until soft..

## CHOCOLATE SPONGE

### INGREDIENTS

4 eggs, separated
¾ cup bakers sugar
1 cup/150g self-rising flour, sifted
2oz/50g cup melted chocolate
3 tablespoons water

**Filling**
1 cup thickened cream
½ teaspoon cocoa
2 teaspoons honey

### METHOD

1. Place egg whites into a small, clean and dry bowl. Using the whisk attachment, select speed 13, beat until soft peaks form.
2. Gradually add sugar and beat until thick and glossy.
3. Add egg yolks and beat well, fold in flour, alternately with chocolate and water.
4. Divide mixture and pour evenly into two greased and lightly flour-dusted 8 inch (20cm) springform pans.
5. Bake in a moderate oven 350°F (180°C) for 12 minutes or until sponge springs back when touched.
6. Cover wire rack with baking paper and turn out cakes onto baking paper. Turn cakes over and place onto wire racks to cool.
7. Place cream, cocoa and honey into a small bowl. Thoroughly clean and dry the whisk attachment then select speed 3. Whip until soft peaks form and the mixture is a spreadable consistency.

*Decorate as desired.*

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

### TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at **www.Breville.com** or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

### CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

### DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

***Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.***

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at **www.Breville.com** or:

**Toll free phone number:**

| | |
|---|---|
| **USA:** | 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455) |
| **CANADA:** | 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455) |

**Email:**

| | |
|---|---|
| **USA:** | AskUs@BrevilleUSA.com |
| **CANADA:** | AskUs@Breville.ca |

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau
Handy Mix Digital[MC] de Breville

## TABLE DES MATIÈRES

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électroménager et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ




## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez du capuchon protecteur recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il soit en contact avec toute autre source de chaleur.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit complètement et correctement assemblé avant l'opération.
- Veillez toujours à ce que les accessoires soient solidement fixés au corps du moteur avant l'opération. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des accessoires pendant l'opération,, afin de réduire les risques de blessures personnelles et/ou de dommages à l'appareil.
- Utilisez le fouet, les batteurs et les crochets pétrisseurs uniquement avec l'appareil.
- Le fouet doit être utilisé sans aucun autre accessoire.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut causer un risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessure.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise murale avant de tenter d'y attacher l'un ou l'autre des accessoires.
- Ne soulevez pas l'appareil hors des ingrédients durant l'opération. Assurez-vous que l'interrupteur 'ON/OFF' est en position 'OFF et que le moteur est complètement arrêté.
- Manipulez les accessoires avec soin. Ne mettez jamais vos doigts à l'intérieur du bol ou près des accessoires durant l'opération.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint en mettant l'interrupteur 'ON/OFF' en position 'OFF'. Veillez à ce que le moteur, le fouet, les batteurs et/ou les crochets pétrisseurs soient complètement immobilisés si vous devez laisser l'appareil sans surveillance, s'il n'est pas en fonction, ou avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil en permanence pour plus de 10 minutes. Laissez le moteur refroidir entre chaque utilisation.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des mélanges lourds pour plus d'une minute à la fois, car cela peut entraîner de la surchauffe. Laissez le moteur refroidir pendant au moins une minute entre chaque utilisation.

- Si les aliments se logent dans ou autour des accessoires, éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur 'ON/OFF' en position 'OFF'. Débranchez l'appareil et assurez-vous que le moteur, le fouet, les batteurs et/ou les crochets pétrisseurs sont complètement immobilisés avant d'appuyer sur le bouton EJECT pour retirer les accessoires. Utilisez une spatule pour déloger les aliments avant de reprendre l'opération.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Suivez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Ne l'utilisez que dans le cadre recommandé dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans qu'ils soient supervisés. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez **www.Breville.com** ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou contactez le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche s'insère d'une seule et unique façon dans la prise murale. Si vous ne pouvez l'insérer correctement, renversez-la et essayez de nouveau. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez d'aucune façon cette fiche.

## RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est doté d'un cordon d'alimentation relativement court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Handy Mix Digital[MC] de Breville

## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE HANDY MIX DIGITAL^MC




A. **Poignée caoutchoutée**
B. **Douilles de fixation**
C. **Batteurs plats en acier inoxydable**
D. **Talon d'appui anti-bascule**
E. **Touche d'éjection des accessoires**
F. **Interrupteur 'ON/OFF'**
G. **Bouton de réduction de vitesse**
H. **Bouton d'accélération de vitesse**
I. **Écran ACL rétroéclairé**
Affiche le compte progressif et la vitesse sélectionnée
J. **Bouton de vitesse 'TURBO'**
K. **Fouet en acier inoxydable**
L. **Crochets pétrisseurs en acier inoxydable**

# FONCTIONNEMENT

de votre Handy Mix Digital[MC] de Breville

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Lavez le fouet, les batteurs et les crochets pétrisseurs à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Le fouet, les batteurs et les crochets pétrisseurs peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle. Essuyez le corps du moteur avec un chiffon humide et asséchez correctement.

**NOTE**

**Lorsque vous utilisez votre batteur à main pour la première fois, vous pourrez remarquer qu'une odeur s'émane du moteur. Cela est normal et s'estompera avec le temps.**

## UTILISATION DU BATTEUR À MAIN

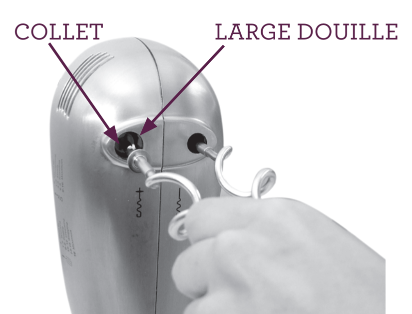
### Étape 1

Assurez-vous que l'interrupteur 'ON/OFF' est en position 'OFF' et que l'appareil est débranché de la prise murale.

### Étape 2

Alignez les tiges de fixation désirées (fouet, batteurs ou crochets pétrisseurs) avec les douilles de fixation situées sous le batteur à main. Poussez fermement jusqu'à ce qu'elles se verrouillent en place.

La tige de fixation avec un collet doit être insérée dans la douille la plus large, tandis que la tige de fixation sans collet doit s'insérer dans la plus petite douille.




**NOTE**

**La tige de fixation du fouet est munie d'un collet et doit être insérée dans la douille la plus large. N'insérez pas le fouet en le tenant par les extrémités métalliques, car cela pourrait les endommager.**

### Étape 3

Choisissez un bol assez grand pour accueillir les accessoires, car un bol trop petit pourrait les endommager. Ajoutez les ingrédients dans le bol à mélanger, tel qu'indiqué dans la recette.

### Étape 4

Branchez la fiche dans une prise murale de 110/120V.

### Étape 5

Placez les accessoires (fouet, batteurs, crochets pétrisseurs) dans les ingrédients à l'intérieur du bol à mélanger. Pour amorcer le mélange, mettez l'interrupteur 'ON/OFF' à la position 'ON'. Enfoncez le bouton d'accélération de vitesse ⊕ jusqu'à ce que la vitesse requise soit atteinte. Pour réduire la vitesse, enfoncez le bouton de réduction de vitesse ⊖.

La vitesse sélectionnée ainsi que le temps écoulé depuis le début du mélange s'afficheront sur l'écran ACL

**NOTE**

**Commencez toujours à mélanger à bas régime afin d'éviter les éclaboussures, puis accélérez jusqu'à la vitesse requise.**

**Étape 6**

Déplacez le batteur à main en un léger mouvement circulaire durant l'opération, pour permettre un mélange efficace des ingrédients. Arrêtez le batteur à main par intermittence, raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule de plastique, puis continuez à mélanger.

**NOTE**

**Vous pouvez interrompre le mélange en tout temps en mettant l'interrupteur 'ON/OFF' à la position 'OFF' ou en réduisant la vitesse à '0'.**

**NOTE**

**Éteignez toujours le batteur à main avant de racler les parois internes du bol durant l'opération.**

**NOTE**

**Évitez que les accessoires ne frappent les parois du bol quand le batteur à main est en marche, car cela pourrait les endommager.**



***ATTENTION***

***Assurez-vous que le batteur à main est éteint et débranché avant d'y insérer les accessoires.***



***ATTENTION***

***Évitez tout contact avec les accessoires durant l'opération. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules ou autres ustensiles loin des accessoires pour prévenir les riques de blessures corporelles ou dommages au batteur à main.***

**Étape 7**

Lorsque vous aurez terminé de mélanger, remettez l'interrupteur 'ON/OFF' à la position 'OFF', puis débranchez l'appareil de la prise murale.

**Étape 8**

Retirez les accessoires en appuyant sur la touche d'éjection tout en saisissant les tiges de fixation. Les accessoires se déclencheront automatiquement. NE TENTEZ PAS de retirer les accessoires des douilles sans avoir presser le bouton EJECT.

## FONCTION DE VITESSE TURBO

Si vous appuyez sur le bouton de vitesse 'TURBO' durant le mélange, une charge de puissance supplémentaire sera fournie (annulant le réglage de vitesse utilisé). Appuyez sur le bouton de vitesse 'TURBO' et ne le maintenez pas enfoncé plus de 30 secondes afin d'éviter la surchauffe. Après avoir utilisé la fonction de vitesse 'TURBO', éteignez toujours le batteur à main et laissez-le refroidir quelques minutes avant de reprendre l'opération.

## FONCTION DE MINUTERIE

Plusieurs recettes stipulent de mélanger, battre ou fouetter les ingrédients pour une durée déterminée. Votre batteur à main a une fonction de minuterie qui vous permet de voir le temps écoulé depuis le début du mélange. Lorsque vous amorcez l'opération, la minuterie commence automatiquement à compter. Une fois le Mélangeur à main éteint, la minuterie retournera automatiquement à 00:00.

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Handy Mix Digital^MC de Breville

## NETTOYAGE

### Étape 1

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'interrupteur 'ON/OFF' est en position 'OFF' et que l'appareil est débranché de la prise murale.

### Étape 2

Appuyez sur la touche d'éjection 'EJECT' et retirez les accessoires.

### Étape 3

Utilisez une spatule en caoutchouc pour dégager les résidus d'aliments laissés sur les accessoires. Lavez le fouet, les batteurs ou les crochets pétrisseurs à l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Les accessoires peuvent aussi être lavés dans le lave-vaisselle. Ne laissez pas les accessoires tremper trop longtemps dans l'eau, car cela pourrait endommager la surface métallique.

**NOTE**

**Ne nettoyez pas les accessoires à l'aide de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.**

### Étape 4

Essuyez le corps du moteur avec un chiffon humide et asséchez soigneusement. Polissez à l'aide d'un chiffon doux et sec.

### Étape 5

Essuyez les résidus d'aliments laissés sur le cordon d'alimentation.



***ATTENTION***

***N'immergez jamais le batteur à main, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.***

## RANGEMENT

Débranchez toujours le batteur à main de la prise murale avant de le ranger. Enroulez le cordon d'alimentation autour du corps du moteur. Placez le corps du moteur en position verticale sur son talon d'appui. Rangez les accessoires dans un endroit sécuritaire, pour éviter qu'ils s'endommagent.

# GUIDE DE MÉLANGE

pour votre Handy Mix Digital[MC] de Breville

## MESURER ET PESER LES INGRÉDIENTS

**Balances**

Pour obtenir de bons résultats, il est recommandé d'utiliser des balances, si possible, car elles assurent une plus grande précision que les tasses à mesurer. Placez un récipient sur la balance, mettez le compte à zéro, puis ajoutez les ingrédients à la cuillère ou autrement, jusqu'à l'obtention du poids désiré.

**Cuillères et tasses à mesurer les ingrédients secs**

Pour les ingrédients secs, utilisez des cuillères ou tasses à mesurer empilables en plastique ou en métal. N'utilisez pas de tasses ou cuillères de table. Il est important de mesurer les ingrédients secs sans les tasser. Ne tapotez pas la tasse et ne tassez pas les ingrédients dans la tasse, à moins d'indication contraire comme, par exemple, la cassonade. Une quantité excédentaire pourrait affecter l'équilibre de la recette. Arasez les ingrédients à l'aide du dos d'un couteau ou du manche d'une cuillère.

Lorsque vous mesurez des ingrédients liquides ou secs comme la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre ou le miel dans une cuillère à mesurer, ceux-ci doivent être bien arasés et sans monticule.

**Tasses à mesurer les liquides**

Pour les ingrédients liquides, utilisez des tasses en plastique transparent ou en verre, avec les mesures indiquées clairement sur le côté. N'utilisez pas de tasses en plastique opaque ou en métal, à moins que les mesures ne soient indiquées à l'intérieur de la tasse. Placez la tasse sur une surface horizontale plane, de façon à voir les mesures au niveau des yeux. Le niveau du liquide doit être au même niveau que la marque de mesure appropriée. Une mesure erronée peut affecter l'équilibre de la recette.

**NOTE**

**N'utilisez pas de tasses ou de cuillères de table pour mesurer les ingrédients.**

Un indicateur de vitesse est imprimé sur le corps du moteur, avec des fonctions suggérées pour chaque réglage. Utilisez en consultant la charte ci-dessous:

## UTILISATION DES BATTEURS

| VITESSE | FONCTION | USAGE |
|---|---|---|
| 1-5 | Mélanger légèrement | Vinaigrettes, sauces, ajout d'ingrédients tels noix, brisures de chocolat, fruits séchés, etc. |
| 6-10 | Battre | Costardes, glaçage, mélanges préparés, pâte à frire légère |
| 11-16 | Battre en crème | Beurre et sucre, fromage à la crème, pâte à frire épaisse |

## UTILISATION DES CROCHETS PÉTRISSEURS

| VITESSE | FONCTION | UTILISATION |
|---|---|---|
| 1-3 | Combiner | Pâte à tarte |
| 4-5 | Mélanger | Pâte à biscuit |
| 6-8 (MAX) | Pétrir | Pâte à pain |



## *CAUTION*

***N'excédez pas la vitesse 8 lorsque vous utilisez les crochets pétrisseurs.***

## UTILISATION DU FOUET

| VITESSE | FONCTION | UTILISATION |
|---|---|---|
| 1-7 | Fouetter | Vinaigrettes, sauces, puddings |
| 8-12 | Battre en crème | Beurre et sucre, jaunes d'œufs |
| 13-16 | Fouetter | Crème fouettée, blancs d'oeufs/ meringues, marshmallow |

# RECETTES

## OMELETTE SOUFFLÉE AU JAMBON ET FROMAGE AUX HERBES

4 portions

### INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de beurre
4oz/120g de jambon, tranché finement
2 c. à soupe de ciboulette, hachée finement
1 c. à soupe de persil haché
1 tomate moyenne
4 œufs , séparés
2 c. à soupe de lait
1 c. à thé de moutarde anglaise douce
¼ c. à thé de sel (optionnel)
½ tasse de fromage râpé

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Faire sauter le jambon, la ciboulette, le persil et la tomate durant 2 min. Retirer et réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger les jaunes d'œufs, le lait, la moutarde et le sel. Assembler le fouet, sélectionner la vitesse 2 et fouetter jusqu'à bien mélangé. Nettoyer et bien assécher le fouet avant de passer à l'étape 4.
4. Dans un autre bol propre et sec, monter les blancs d'oeufs en neige à la vitesse 13 (commencer à bas régime et accélérer graduellement la vitesse) jusqu'à la formation de pics mous.
5. Plier les blancs d'oeufs dans le mélange de jaunes d'oeufs.
6. Chauffer le poêlon à feu moyen. Y verser le mélange et l'étendre uniformément. Cuire jusqu'à ce que l'omelette commence à lever et que le fond soit doré et croustillant.
7. Recouvrir du mélange au jambon. Plier en deux et saupoudrer de fromage râpé.

*Trancher en quatre et servir avec une salade.*

## ŒUFS CRÉMEUX AU SAUMON FUMÉ

2 portions

### INGRÉDIENTS

4 œufs
½ tasse/125 ml de crème épaisse
Poivre noir fraîchement moulu (optionnel)
2 c. à soupe de beurre
5 oz/150 g de saumon fumé, haché grossièrement
2 c. à soupe de ciboulette haché finement, pour servir

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mettre les œufs et la crème. Assembler le fouet et fouetter à la vitesse 6 jusqu'à consistance légère et aérée. Saler et poivrer.
2. Dans un poêlon, faire fondre le beurre. Y verser le mélange et remuer jusqu'à ce que le tout épaississe légèrement.
3. Incorporer le saumon fumé et couvrir jusqu'à ce que les œufs soient fermes et légers.

*Saupoudrer de ciboulette hachée et servir*

## PIKELETS ÉPICÉES (MINI-CRÊPES AUSTRALIENNES)

12 portions

### INGRÉDIENTS

1 tasse/150g de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ tasse de cassonade
1 c. à thé de gingembre râpé
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé d'épices mélangées moulues
2 œufs, légèrement battus
1 c. à soupe de miel
1 tasse/250ml de lait
3 c. à soupe de beurre, fondu
Beurre supplémentaire, pour graisser

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sucre et les épices.
2. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 2 et ajouter graduellement les œufs, le miel, le lait et le beurre.
3. Augmenter la vitesse à 6 jusqu'à consistance crémeuse et lisse.
4. Laisser reposer 5 min.
5. Faire chauffer un peu de beurre dans un poêlon, à feu moyen, et y verser 6 c. à soupe du mélange à 1½ po (4 cm) de distance chacune.
6. Cuire à feu moyen jusqu'à coloration et formation de bulles. Tourner et cuire jusqu'à coloration. Répéter avec le reste du mélange.

*Servir avec le beurre restant.*

## CRÊPES

10-12 portions

### INGRÉDIENTS

1½ tasses/225g de farine tout usage
Pincée de sel
1 c. à thé d'essence de vanille
3 œufs, légèrement battus
1¼ tasse/312ml de lait
2 c. à soupe de beurre, fondu
1 c. à soupe d'huile, pour graisser

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, tamiser la farine et le sel. Dans un autre bol, mélangez la vanille, les œufs, le lait et le beurre.
2. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 3 et incorporer graduellement le mélange d'œufs aux ingrédients secs.
3. Augmenter à la vitesse 6 et battre jusqu'à consistance lisse et sans grumeaux.
4. Graisser légèrement une poêle à crêpe et chauffer à feu moyen.
5. Verser suffisamment de la pâte à crêpe pour couvrir le fond de la poêle, mais sans trop. Faire pivoter la poêle pour étaler la pâte uniformément.
6. Ne pas trop faire cuire, car les crêpes durciront.
7. Tourner et cuire l'autre côté jusqu'à coloration.

*Servir les crêpes légèrement aspergées de jus de citron et saupoudrées de sucre en poudre.*

## GAUFRES

Environ 10 gaufres

### INGRÉDIENTS

3 œufs, séparés
1½ tasses/375ml de lait
2¼ tasses/337g de farine tout usage, tamisée
2¼ c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de sucre en poudre
4 c. à soupe de beurre, fondu

### MARCHE À SUIVRE

1. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 3 et battre les jaunes d'œufs et le lait jusqu'à consistance homogène.
2. Incorporer graduellement les ingrédients secs et battre jusqu'à consistance lisse.
3. Ajouter le beurre fondu et battre jusqu'à consistance homogène.
4. Dans un bol propre, en utilisant le fouet et la vitesse 13, monter les blancs d'œufs en neige.
5. Plier les blancs d'œufs dans la pâte à gaufre et bien mélanger.
6. Verser ½ tasse du mélange au centre d'un gaufrier préchauffé.
7. Fermer le couvercle du gaufrier et cuire jusqu'à coloration, environ 4 min.
8. Répéter l'opération avec le reste du mélange.

## CRÊPES

Environ 8-10 crêpes

### INGRÉDIENTS

1 tasse/150g de farine tout usage, tamisée
Pincée de sel
1 œuf
1¼ tasses/312ml de lait
2 c. à soupe de beurre, pour graisser

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sel, l'œuf et le lait. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 5 et battre jusqu'à consistance lisse.
2. Chauffer une poêle à frire, graisser légèrement avec le beurre et y verser une petite quantité de la pâte à crêpe. Faire pivoter la poêle pour recouvrir le fond de la poêle.
3. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et se brisent.
4. Tourner délicatement la crêpe et cuire l'autre côté jusqu'à coloration.
5. Retirer et réserver. Poursuivre avec le reste de la pâte à crêpe.

*Servir avec des fruits et de la crème glacée*

## SCONES NATURE

### INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de beurre
2 tasse/300g de farine préparée, tamisée
1 tasse/250ml de lait écrémé
Pincée de sel
Farine préparée supplémentaire, pour pétrir
Lait supplémentaire, pour glacer

### MARCHE À SUIVRE

1. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 2 et battre le beurre en crème jusqu'à consistance lisse.
2. Ajouter la moitié de la farine et bien mélanger à la vitesse 2.
3. Ajouter le reste de la farine, le sel et graduellement le lait. Mélanger à la vitesse 2 pour former une pâte. Ne pas trop mélanger.
4. Appliquer un mouvement de haut en bas pour que les ingrédients se mélangent bien.
5. Transférer la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrir délicatement.
6. Couper et façonner à votre goût. Déposer sur une plaque à biscuits légèrement graissée. Brosser le dessus des scones avec un peu de lait.
7. Cuire au four à 425°F (220°C) 10-15 min ou jusqu'à coloration.

## SCONES À LA CITROUILLE

### INGRÉDIENTS

4 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de sucre
1 œuf, légèrement battu
1 tasse/250g de citrouille, écrasée et égouttée
¼ tasse/60ml de lait
2 tasses/300g de farine préparée, tamisée
Pincée de sel
1 c. à thé de cannelle moulue
Farine préparée supplémentaire, pour pétrir
Lait supplémentaire, pour glacer

### MARCHE À SUIVRE

1. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 5 et battre le beurre en crème.
2. Augmenter la vitesse à 3, incorporer graduellement le sucre et l'œuf et mélanger à peine.
3. Ajouter la citrouille, réduire la vitesse à 2 et ajouter en alternant le lait, la farine et les épices. Ne pas trop mélanger.
4. Appliquer un mouvement de bas en haut pour faciliter le mélange des ingrédients.
5. Transférer la pâte sur une planche légèrement enfarinée et pétrir délicatement.
6. Découper en formes désirées et déposer sur une plaque légèrement graissée, en laissant peu d'espace entre chaque scone. Brosser le dessus avec un peu de lait.
7. Cuire au four à 425°F (220°C) 10-15 min ou jusqu'à coloration.

## SCONES AU FROMAGE ET BACON

### INGRÉDIENTS

3 c. à soupe de beurre
2 tasses/500g de farine préparée, tamisée
1 tasse/250ml de lait écrémé
3 c. à soupe de mélange pour soupe à l'oignon
Farine préparée supplémentaire, pour pétrir
3 tranches de bacon, cuites et coupées en dés
¾ tasse de fromage cheddar râpé

### MARCHE À SUIVRE

1. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 2 et battre le beurre en crème.
2. Ajouter la moitié de la farine et bien mélanger à la vitesse 2.
3. Ajouter le reste de la farine et le mélange de soupe à l'oignon et incorporer graduellement le lait. À la vitesse 2, mélanger pour former une pâte légère, sans trop mélanger.
4. Appliquer un mouvement de bas en haut pour bien mélanger les ingrédients.
5. Transférer la pâte sur une planche légèrement enfarinée et pétrir délicatement.
6. Presser ou rouler pour former un cercle de 20 cm (8 po). Déposer sur une plaque à cuisson légèrement graissée. Marquer en 8 portions égales.
7. Saupoudrer uniformément de bacon et de fromage.
8. Cuire au four à 425°F (220°C) 10-15 min ou jusqu'à coloration.

## TEACAKES FRUITÉS

### INGRÉDIENTS

1 tasse de fruits séchés mélangés
¾ tasse de cassonade pâle, bien tassée
2 c. à soupe de beurre
1 tasse/250ml d'eau bouillante
2 œufs
2¼ tasses/337g de farine préparée, tamisée
1 c. à thé de cannelle moulue
½ c. à thé d'épices mélangées moulues
Sucre à glacer, pour saupoudrer

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, mélanger les fruits, le sucre, le beurre et l'eau. En utilisant les batteurs, sélectionner la vitesse 1 et bien mélanger. Laisser refroidir légèrement.
2. Sélectionner la vitesse 3 et ajouter graduellement les œufs , la farine et les épices au mélange de fruits. Bien mélanger.
3. Verser le mélange dans un moule à pain légèrement enfariné de 8 po (20 cm).
4. Cuire dans un four à 350°F (180°C) 45 min ou jusqu'à cuisson complète et coloration.
5. Laisser reposer 5 min, démouler et laisser refroidir sur une grille.

*Saupoudrer légèrement avec du sucre à glacer*

## PAIN ÉCLAIR AUX BANANES

### INGRÉDIENTS

1 bâton de beurre, fondu
½ tasse de sucre
2 œufs
2 bananes, pelées et écrasées
1 c. à thé d'essence de vanille
1½ tasse/225g de farine préparée, tamisée
1 c. à thé de zeste de citron
½ tasse/125ml de lait

### MARCHE À SUIVRE

1. Utiliser les batteurs, sélectionner la vitesse 6 et dans un bol battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à consistance crémeuse et légère.
2. Incorporer graduellement les œufs, les bananes écrasées et la vanille.
3. Ajouter en alternant le lait, la farine et le zeste de citron.
4. Réduire la vitesse à 3 et battre 5 min.
5. Verser dans un moule à pain légèrement graissé de 9 po (23 cm).
6. Cuire au four à 350°F (180°C) 25-30 min ou jusqu'à coloration.
7. Laisser reposer 5 min, démouler et laisser tiédir sur une grille.

## PAIN BLANC

### INGRÉDIENTS

1 tasse/250ml d'eau
1 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à thé de sel
1 c. à soupe de sucre
2 1/3 tasse/350g de farine à pain
1 c. à thé d'améliorant de pain
1 c. à soupe de lait en poudre
1¼ c. à thé de levure sèche active
Farine supplémentaire, pour pétrir

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un bol, mettre l'eau et l'huile, puis ajouter tous les ingrédients secs.
2. Assembler les crochets pétrisseurs, sélectionner la vitesse 1 et mélanger 1 min.
3. Retirer la pâte et la transférer sur une surface enfarinée. Pétrir pour former une pâte molle.
4. Déposer la pâte dans un bol légèrement graissé, couvrir de pellicule plastique et placer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. Retirer la pâte et la pétrir pour la faire dégazer. Refaçonner et placer dans un moule à pain légèrement graissé de 9 po x 4½ po (23 cm x 12 cm).
6. Couvrir légèrement la pâte et la placer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Cuire au four à 400°F (200°C) 25-30 min.

**NOTE**

**Si la pâte est trop sèche, ajouter 1-2 c. à thé d'eau; si elle est trop collante, ajouter 1-2 c. à table de farine.**

## GÂTEAU AU BEURRE

### INGRÉDIENTS

1 bâton de beurre, ramolli
¾ sucre à boulangerie
½ c. à thé d'essence de vanille
2 œufs
2 tasses/300g de farine préparée
½ tasse/125ml de lait
1 quantité de glaçage à la vanille (recette)

### MARCHE À SUIVRE

1. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 10 et battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à consistance légère.
2. Ajouter la vanille et graduellement les œufs, un à un, en battant après chaque addition.
3. Incorporer délicatement la farine et le lait, en alternant, jusqu'à consistance lisse.
4. Verser le mélange à la cuillère dans un moule à pain de 9 po (23 cm).
5. Cuire au four à 350°F (180°C) 45 min ou jusqu'à coloration.
6. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

## GLAÇAGE À LA VANILLE

### INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de beurre, ramolli
1 tasse de sucre en poudre
1 c. à thé d'essence de vanille
1-2 c. à soupe de lait chaud

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger le beurre, le sucre en poudre, la vanille et le lait.
2. Assembler les batteurs, sélectionner la vitesse 2 et mélanger jusqu'à consistance lisse.

## GÂTEAU ÉPONGE AU CHOCOLAT

### INGRÉDIENTS

4 œufs, séparés
¾ tasse de sucre en poudre
1 tasse/150g de farine préparée, tamisée
2 oz/50g de chocolat fondu
3 c. à soupe d'eau

**Garniture**
1 tasse de crème épaisse
½ c. à thé de cacao
2 c. à thé de miel

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol propre et sec, mettre les blancs d'œufs
2. . Assembler le fouet, sélectionner la vitesse 13 et monter les blancs d'oeufs en neige jusqu'à la formation de pics mous.
3. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance épaisse et brillante.
4. Incorporer les jaunes d'œufs et bien battre, ajouter la farine en alternant avec le chocolat et l'eau.
5. Verser le mélange également dans deux moules à charnière de 8 po(20 cm) graissés et légèrement enfarinés.
6. Cuire au four à 350°F (180°C) 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessus reste ferme à une pression de doigt.
7. Recouvrir une grille de papier parchemin et démouler les gâteaux sur le papier. Retourner les gâteaux et laisser refroidir sur la grille.
8. Déposer la crème, le cacao et le miel dans un petit bol. Bien nettoyer et assécher le fouet, sélectionner la vitesse 3 et fouetter jusqu'à la formation de pics mous et consistance onctueuse.

*Décorer selon vos goûts.*

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus, une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une reparation non autorisée par HWI Breville®. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

### TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat initiale par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle à **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

### CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil Breville® d'un "detaillant autorisé" et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

### DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI Breville® décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas vous concerner.

***Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autregarantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.***

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com ou appeler:**

**Numéro sans frais:**

**ÉTATS-UNIS:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Courriel:**

**ÉTATS-UNIS:** AskUs@BrevilleUSA.com
**CANADA:** AskUs@Breville.ca

Breville®

# Breville Customer Service Center


**US Customers**

**Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service:
askus@brevilleusa.com

**Canada Customers**

**Mail:** Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service:
askus@breville.ca


**www.breville.com**



Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.


**Model BHM500XL Issue - A10**